Rosso di Montepulciano Salterio



VITIGNI

95% sangiovese (biotipo prugnolo gentile), 5% colorino

ZONA DI PRODUZIONE

Valiano di Montepulciano, al confine tra i comuni di Montelpulciano e Cortona

TERRENI

Sabbiosi e argillo-limosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In tini da 100 hl di rovere francese per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

ALCOL

13%









0,75 lt

Di colore rubino brillante, ha naso fresco di frutta rossa e leggera speziatura. Bocca leggera, di grande bevibilità.